

Menu

Lunch



Head Chef: Gerhard Rentz

Restaurant Manager: Deborah Stephan

Unsere Küche ist von 11:30 - 14:00 geöffnet

Our kitchen is open from 11:30 - 14:00

Transparenz und Verantwortung

Erfahren Sie mehr über die Nachhaltigkeit und die Herkunft unserer Produkte sowie Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten.

Transparency and Responsibility

Learn more about the sustainability and origin of our products, as well as information on allergies or intolerances.



VG (Vegan) / VE (Vegetarisch/vegetarian)

GF (Glutenfrei/gluten free)

LF (Laktosefrei/lactose free).

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

All prices in CHF, incl. 8.1% VAT

Business Lunch

22.06. – 26.06.2026

LUX Wasserkaraffe mit oder ohne Kohlensäure 7
LUX water bottles still or sparkling

3 Gerichte in 2 Gängen 59
3 dishes in 2 courses

Sie Wählen aus 3 Suppe und 3 Vorspeise je eine für Ihren ersten Gang,
danach wählen Sie aus 3 Hauptspeisen Ihr Hauptgericht.

Die Suppe und die Vorspeise werden Ihnen als erster Gang serviert.
Der Hauptgang wird im zweiten Gang serviert.

The first course combines a soup with a starter.
We serve the main as second course.

*Good food,
good mood*

Business Lunch Auswahl

Vorspeisen

Parmaschinken | Charentais Melone | Minze ^{GF, LF}
Parma ham | charentais melon | mint

Geräucherte Pfeffermakrele | Kartoffelkrokette | Crème fraîche ^{GF}
Smoked peppered mackerel | potato croquette | crème fraîche

Veganes Pastrami Tonnato | Kapern | Zitronenmelisse ^{VG}
Vegan pastrami tonnato | capers | lemon balm

Suppen

Krustentier Consommée | Flusskrebse | Erbsen ^{LF}
Crustacean consommé | crayfish | peas

Pilz Crèmesuppe | Champignons | Lauchstroh
Mushroom cream soup | mushrooms | leek straw

Sellerie Crèmesuppe | eingelegte Birne | Tonkabohnenschaum ^{VG, GF}
Celery cream soup | pickled pear | tonka bean foam

Hauptspeisen

Pulled Beef | Kartoffelmousseline | Romanesco | Chimichurri ^{GF}
Pulled Beef | potato mousseline | romanesco | chimichurri

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Fenchel Purée | Caponata | Petersilienvinaigrette ^{GF}
Pan-fried sea bass fillet | fennel purée | caponata | parsley vinaigrette

Spargel Gersotto | Radieschen | Soya Espuma | Cipolotti ^{VG, GF}
Asparagus risotto | radishes | soy espuma | cipolotti

à la carte

Vorspeisen

<i>Rindsfilettatar</i>	27
Butterbrioche Belper Knolle Eigelb Beef fillet tartare butter brioche, belper knolle egg yolk	
<i>LUX Salat</i> ^{VE, LF}	17
Onsen Ei gepickelte Zwiebeln Lux Dressing Lux salad onsen egg pickled onions Lux dressing	
<i>Burrata</i> ^{VE}	19
Passionsfrucht Focaccia Zitronenmelisse Burrata passion fruit focaccia lemon balm	

Hauptspeisen

<i>Heilbuttfilet</i>	49
Süsskartoffeln Shiitake Miso-Beurre Blanc Halibut sweet potatoes shiitake miso beurre blanc	
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> ^{GF}	62
Kalbsfilet Butterrösti Champignonrahmsauce Zurich-style sliced veal fillet butter rösti creamy mushroom sauce	
<i>Rinds Entrecôte</i> ^{GF}	58
Café de Paris Züri Frites geschmorte Rüebli Beef filet Café de Paris Züri Frites braised carrots	
<i>Steinpilz-Ricotta Ravioli</i>	39
Krautstiel Käsecrumble Kohlchips Porcini ricotta ravioli swiss chard cheese crumble kale chips	

Summer Specials

A taste of summer

Vorspeisen

Gazpacho

17

Geflämme San Marzano Tomate | Olivenölkaviar | Basilikumöl

Flamed san marzano tomato | olive oil caviar | basil oil

Hausgemachte Agnolotti

29 / 37

Auberginen Ricotta Füllung | Kapern | Amalfi Zitrone

Eggplant and ricotta filling | capers | amalfi lemon

Hauptspeisen

Sautierte Crevetten

42

Sellerie Purée | Cime di Rapa | geräuchertes Peperonipulver | Passionsfrucht Aioli

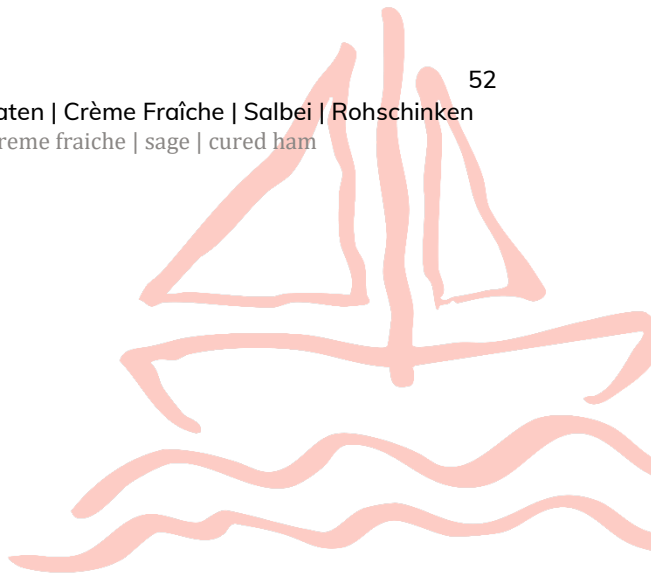
Celery puree | cime di rapa | smoked paprika powder | passion fruit aioli

Saltimbocca vom Kalb

52

Petersilienrisotto | Tamarillo Tomaten | Crème Fraîche | Salbei | Rohschinken

Parsley risotto | tamarillo tomato | creme fraiche | sage | cured ham



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch